



Nougat glacé à la nougatine

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 06/04/2016

Nougat glacé à la nougatine est le dessert idéal pour terminer un repas de fête.



Nougatine:

- 400g de sucre semoule
- 200g **amandes effilées**

Confectionnez un caramel blond puis ajouter les amandes grillées au four . Vous pouvez ajouter 30g de beurre à la fin pour rendre la nougatine plus onctueuse. Ensuite étaler sur une plaque métal ou un marbre votre nougatine et la laisser durcir. Par la suite concasser avec votre rouleau a pâtisserie dans un saladier inox ou autre.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Préparation environ 20 minutes



Temps de préparation environ 1 heure.





Nougat glacé

ingrédients:

- 180g de jaunes d'œufs
- 180g de sucre en poudre
- 250g de lait demi-écrémé
- 1 gousse de vanille
- 400g de crème liquide
- 100g de nougatine concassée

Pour commencer mettre au réfrigérateur la crème liquide 24 heures avant utilisation. Car pour qu'une crème monte correctement il faut qu'elle soit bien froide et je vous conseille aussi de mettre votre récipient .

Faire bouillir votre lait avec la gousse de vanille , en parallèle blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ensuite verser sur les jaunes le lait puis remettre dans la casserole votre préparation et la faire bouillir légèrement (attention ne jamais arrêter de fouetter). Après cuisson verser dans un saladier et mélanger soit avec un batteur électrique ou un robot jusqu'à refroidissement de cette préparation.

Ensuite battre au batteur la crème liquide jusqu'a obtenir une crème chantilly. Incorporer la crème délicatement avec une spatule ou une **Maryse** .

Ensuite ajouter 100g de nougatine concassée puis verser dans des récipients individuels et mettre congélateur (24 heures).



Peut-être servi avec une crème Anglaise ou un coulis de fruits rouge.



Recette de www.vision-plaisir.fr



Pour 8 personnes



PRIX

2.16€ / personne

© 2016 vision-plaisir